

Menús Degustación

BEBER ENTRE LÍNEAS

Menú invierno

DEL 25 DE NOVIEMBRE AL 23 DE MARZO

Menú primavera

DEL 24 DE MARZO AL 25 DE JUNIO

Menú verano

DEL 11 DE JULIO AL 21 DE SEPTIEMBRE

Menú otoño

DEL 22 DE SEPTIEMBRE AL 24 DE NOVIEMBRE

Menú invierno

Del 25 de noviembre al 23 de marzo



Menú degustación

Aperitivos

ESPÁRRAGOS DE NAVARRA CON VINAGRETA DE PIMIENTOS DE LEIVA Y POLVO DE ACEITUNA NEGRA A NUESTRO ESTILO

....

CORAZÓN DE ALCACHOFA RIOJANA CONFITADA EN OLIVA Y HIERBAS AROMÁTICAS CON JULIANA DE JAMÓN IBÉRICO Y TOFE TEMPLADO DE FOIEY PANCETA ADOBADA RIOJANA

Principal

ALUBIAS PINTAS DE ANGUIANO CON TOCINO Y HONGOS BOLETUS FRESCOS

Segundos

BOMBÓN DE MERLUZA CON MEJILLONES ESCABECHADOS Y AROMA MARINERO

...

LINGOTE DE CORDERO DESHUESADO CON PATATA AL ROMERO Y TOQUES DE CURRY

Postre

TORRIJA CAMELIZADA CON HELADO Y SOPA DE CHOCOLATE BLANCO

Vinos

CRIANZA RIOJA ALAVESA
VERDEJO D.O. RUEDA
RESERVA RIOJA ALAVESA



SOLAR DE SAMANIEGO
BEBER ENTRE LÍNEAS

Vinos para Beber Entre Líneas

PRUEBE LOS VINOS DE SU VISITA,
CON ENVÍOS GRATIS A SU CASA:



www.solardesamaniego.com

Menú primavera

Del 24 de marzo al 25 de junio (ambos inc.)



Aperitivos

MOUSSE DE OCA CON GELATINA DE VERDEJO

....

TOSTA GRATINADA DE PAPADA CON TOMATE Y ROMERO

Principal

MENESTRA DE VERDURAS DE LA RIBERA RIOJANA

Segundos

BACALAO A LA VIZCAÍNA CON BOINA DE AJO TOSTADO

Y

MONTADITO IBÉRICO DE PRESA, JAMÓN
Y QUESO DE IDIAZABAL

Postre

HELADO TINTA DE VINO CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO Y
YOGUR DE LECHE DEL GORBEA, COULIS DE FRUTA DE LA PASIÓN
E INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS Y VINO

El chocolate y el yogur complementan el helado de lías de vino tinto elaborado en exclusiva para nosotros por Fernando Sáenz Duarte, Premio Nacional de Gastronomía 2016 al mejor 'cocinero dulce' de España.

Vinos

CRIANZA RIOJA ALAVESA
VERDEJO D.O. RUEDA
RESERVA RIOJA ALAVESA



SOLAR DE SAMANIEGO
BEBER ENTRE LÍNEAS

Vinos para Beber Entre Líneas

PRUEBE LOS VINOS DE SU VISITA,
CON ENVÍOS GRATIS A SU CASA:



www.solardesamaniego.com

Menú verano

Del 11 de julio al 21 de septiembre



Aperitivos

CARPACCIO DE CHAMPIÑONES RIOJANOS
CON VINAGRETA DE MOSTAZA ANTIGUA

....

VICHYSSEOISE DE PUERROS DE LA RIBERA
CON SALPICÓN DE GAMBAS

Principal

ARROZ MELOSO DE BACALAO Y CONGRIO

Segundos

BONITO DEL CANTÁBRICO ESCABECHADO AL VERDEJO

Y

ENTRECOTTE AL SARMIENTO CON PIPARRAS SALTEADAS

Postre

HELADO TINTA DE VINO CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO Y
YOGUR DE LECHE DEL GORBEA, COULIS DE FRUTA DE LA PASIÓN
E INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS Y VINO

El chocolate y el yogur complementan el helado de lías de vino tinto elaborado en exclusiva para nosotros por Fernando Sáenz Duarte, Premio Nacional de Gastronomía 2016 al mejor 'cocinero dulce' de España.

Vinos

CRianza RIOJA ALAVESA
VERDEJO D.O. RUEDA
RESERVA RIOJA ALAVESA



SOLAR DE SAMANIEGO
BEBER ENTRE LÍNEAS

Vinos para Beber Entre Líneas

PRUEBE LOS VINOS DE SU VISITA,
CON ENVÍOS GRATIS A SU CASA:



www.solardesamaniego.com

Menú otoño

Del 22 de septiembre al 24 de noviembre



Aperitivos

PASTEL DE CABRACHO CON MAHONESA ESPECIADA

....

CANELONES DE TRIGUEROS, CALABACÍN
Y PANCETA ADOBADA RIOJANA

Principal

ALUBIAS POCHAS GUIADAS A FUEGO LENTO
CON SETAS Y HONGOS DE NUESTRO ENTORNO

Segundos

CORVINA A LA PLANCHA CON VINAGRETA
DE VERDURAS CONFITADAS Y LECHO DE ALGAS

Y

RAGÚ DE TERNERA MELOSA GUIADA
EN 7 CEPAS CON PURÉ DE CASTAÑAS

Postre

HELADO TINTA DE VINO CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO Y
YOGUR DE LECHE DEL GORBEA, COULIS DE FRUTA DE LA PASIÓN
E INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS Y VINO

*El chocolate y el yogur complementan el helado de lías de vino tinto elaborado en exclusiva
para nosotros por Fernando Sáenz Duarte, Premio Nacional de Gastronomía 2016 al mejor
'cocinero dulce' de España.*

Vinos

CRianza RIOJA ALAVESA
VERDEJO D.O. RUEDA
RESERVA RIOJA ALAVESA



SOLAR DE SAMANIEGO
BEBER ENTRE LÍNEAS

Vinos para Beber Entre Líneas

PRUEBE LOS VINOS DE SU VISITA,
CON ENVÍOS GRATIS A SU CASA:



www.solardesamaniego.com